



Neuigkeiten aus dem Labor

Sehr geehrte Kunden,

wir wurden in der letzten Zeit öfters von Ihnen darauf angesprochen, ob wir die Rechnungen am Monatsende nicht per Email (mit pdf-Anhang) zusenden können. Gerade bei größeren Betrieben ist es praktisch, wenn die Rechnung direkt der Buchhaltung zugestellt werden kann. Ihrem Wunsch entsprechend können wir Ihnen jetzt einen Rechnungsversand per Email anbieten. **Bitte teilen Sie uns mit, ob Sie in Zukunft einen Rechnungsversand per Email wünschen.**

In der Vergangenheit sind immer wieder Probleme nach der Behandlung mit höheren Mengen an Kupfersulfat oder Kupfercitrat aufgetreten. Oftmals lag der Gehalt an Kupfer nach der Schönung **über der trübungsrelevanten Grenze von 0,5 mg/l Kupfer**. Eine Reduzierung des Kupfergehalts mit Kaliumhexacyanoferrat (Ferro oder gelbes Blutlaugensalz) war in vielen Fällen jedoch nicht möglich, da die Weine zu wenig Eisen hatten. Dies ist jedoch die entscheidende Voraussetzung für den Einsatz von Kaliumhexacyanoferrat. Die Firma OenoFrance hat vor einigen Jahren ein neues Weinbehandlungsmittel zur Reduzierung von Schwermetallen (z.B. Kupfer, Eisen, usw.) auf den Markt gebracht -> **Diwine 2+/3+**: Es besteht aus Cellulose und PVI/PVP (Polyvinylimidazol-Polyvinylpyrrolidon-Copolymere). Wir haben Diwine 2+/3+ in den letzten zwei Jahren erfolgreich getestet.

Die wichtigsten Vorteile wollen wir Ihnen kurz aufzeigen:

- einfache und sichere Handhabung
- bei der Reduzierung des Kupfers muss der Eisengehalt nicht berücksichtigt werden
- keine Überschönung möglich (-> Bittermandelton) -> keine gesundheitlichen Risiken
- der Trub kann abfiltriert werden -> es entsteht kein „Sondermüll“
- kann bei der veganen Weinbereitung eingesetzt werden

Daher haben wir uns entschieden, zukünftig zur Reduzierung von Kupfer nur noch Diwine 2+/3+ zu empfehlen und einzusetzen.

Wir möchten Sie nochmals auf unsere Öffnungszeiten **von Mai bis August** hinweisen:

Montag bis Donnerstag: 8 bis 12 und von 13 bis 17 Uhr (freitags ist das Labor geschlossen)

Am Freitag, den 20. April 2018 ist das Labor aus familiären Gründen ausnahmsweise nur von 8 bis 12 Uhr geöffnet.

Auch wir als Weinlabor fühlen uns der Umwelt verpflichtet. Beim Hausbau vor 12 Jahren haben wir bereits eine Sole-Wärmepumpe zum Heizen und zur Warmwasserbereitung installiert. Vor zwei Jahren haben wir die Beleuchtung im Labor auf LED umgerüstet. Danach haben wir noch zwei Photovoltaikanlagen inklusive Batteriespeicher und e-Ladesäule montiert. Wir produzieren mittlerweile einen Großteil unseres Stroms selbst, den Rest kaufen wir als Naturstrom zu. Das bedeutet, dass wir in Bezug auf Heizen, Warmwasserbereitung, Klimatisieren und Elektrizität klimaneutral arbeiten -> **zu 100% stammt der Strom aus erneuerbaren Energien**. Das ist unser kleiner Beitrag zum Klimaschutz -> verbunden mit der Hoffnung, dass auch Winzergenerationen nach uns hier in der Region noch Weinbau betreiben können.

Ihr Weinlabor Braun

Ewa und Günter Braun